BACK - PROFI

LE CAF®

Bedienungsanleitung
Rezepte
Garantieurkunde

BGB 402
bis zu 750g

BGB 403
bis zu 750g

BGB 404
bis zu 1000g

BGB 405
bis zu 1000g

BGB 406
bis zu 1500g

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen **Back-Profi.**

Viele Jahre an Erfahrung haben wir in dieses Produkt einfließen lassen, um Ihnen die Handhabung so leicht wie möglich zu machen. Sie werden von der Einfachheit überrascht sein und merken, wieviel Spaß es machen kann, Ihr Brot selbst zu backen.

Bevor Sie den **Back-Profi** in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung gründlich durch, um mit dem Gerät optimal arbeiten zu können.

Werfen Sie bitte den Umkarton Ihres **Back-Profi** nicht weg. Sie brauchen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Bitte beachten Sie, daß sich die Tasse und der kombinierte große und kleine Meßbecher in der oberen Styroporauflage bzw. in der Backform befinden. Bei Verlust können beide Hilfsmittel gegen Bezahlung neu erworben werden.

Wie vielseitig man den **Back-Profi** einsetzen kann, zeigt auch ein Buch, das jetzt im Handel erhältlich ist:

Viele Prominente aus Sport, Politik, Film und Fernsehen haben ihre Lieblingsrezepte dafür zur Verfügung gestellt. Für jeden Geschmack ist etwas dabei !

ACHTUNG ! Nur Rezepte dieses Buches sind genau auf Ihren Automaten abgestimmt !

Auch mit Rezepten für Allergiker !

Fragen Sie dort, wo Sie Ihren **Back-Profi** erworben haben.

Copyright by UNIMARK GmbH, 1995©

Sicherheitshinweise

* Vor der Inbetriebnahme Ihres neuen **Back-Profi** lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung gründlich durch.

* Niemals die Metallteile oder den Plastikdeckel direkt nach dem Backvorgang anfassen. Beide Teile sind sehr heiß und können Verbrennungen verursachen.

* Zum Schutz vor Stromschlag stellen Sie niemals des Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Auch Netzkabel und Netzstecker sollten niemals mit Flüssgkeiten in Berührung kommen.

* Kinder können die Gefahren beim Umgang mit elektrischen Geräten nicht erfassen, deshalb das Gerät von Kindern fernhalten und bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen.
  Achtung ! Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten lassen. Bei ungenau dosierten Zutaten, nicht erprobten Rezepten oder zu großer Teigmenge kann der Teig über den Rand der Backform steigen und auf das eingeschaltete Heizelement gelangen. Dann kann Rauch entstehen. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen, Deckel geschlossen halten und Gerät abkühlen lassen, um einer Brandgefahr vorzubeugen Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gaedinen oder anderen brennbare Materialien arbeiten lassen.
  Hinweis: eine geringe Wasserdampfentwicklung ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

* Lassen Sie das Netzkabel nie über Ränder oder Tischkanten hängen.

* Bitte stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden.

* Das Gerät darf nicht im Freien verwendet werden.

* Nach dem Gebrauch das Netzkabel bitte immer wieder aus der Steckdose ziehen.

* Besondere Vorsicht ist kurz nach dem Backen geboten, da das Gerät sehr heiß ist. Lassen Sie das Gerät immer erst komplett abkühlen, bevor Sie es wieder wegstellen.

* Versuchen Sie bitte nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Es besteht Verletzungsgefahr und Sie verlieren den Garantieanspruch.

* Wenn Sie Schäden oder Störungen feststellen, fragen Sie Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an den Kundendienst:

  UNIMARK GmbH
  Weidenbaumsweg 107
  21035 HAMBURG
  Tel.: 040 724104 88
  Fax: 040 724104 90

* Auf keinen Fall das Gerät in Betrieb setzen bei sichtbaren Schäden an Netzstecker oder Netzkabel! Akute Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!!!

* Sollten Sie Rauch im Backautomaten beobachten:

  Unbedingt Deckel geschlossen halten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen! Sollten Sie den Netzstecker nicht gefahrenlos aus der Steckdose ziehen können, unbedingt die Sicherung für Ihren Haushaltsstromkreis ausschalten bzw. rausnehmen!

* Achtung! Auf keinen Fall mit Wasser löschen! Akute Gefahr durch elektrischen Schlag! Lassen Sie hitzeerzeugende Küchengeräte niemals unbeaufsichtigt, siehe auch Ziffer 1.
  Achtung! Unfallgefahr, bitte entfernen Sie erst den Rührarm aus dem Brot, bevor Sie das Brot aufschneiden oder verzehren. Der Rührarm bleibt häufig unten im Brot stecken, dieses stellt jedoch Keinen Geräte-Qualitätsmangel dar.

* Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muß die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

* Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.

Vor dem ersten Brotbacken

Viele Faktoren können dazu führen, daß Ihr Brot nicht der Qualität entspricht, die Sie erwartet haben. Deshalb ist es sehr wichtig, die einzelnen Zutaten und ihre Eigenschaften zu kennen, um immer perfekte Resultate zu erzielen.

Temperatur

Alle Zutaten, die Sie in den **Back-Profi** hineingeben, sollten Zimmertemperatur haben. Auch der Raum, in dem sie das Brot backen, sollte normal temperiert sein (ca. 18^0 – 23^0 C.).

Die Zutaten

Der wichtigste Faktor für den Erfolg Ihres Brotbackens ist die Qualität und die Frische der Zutaten. Halten Sie bitte die Mengenangaben genau ein.

Mehl

Für die Brotbäckerei werden Roggen- und Weizenmehle mit unterschiedlichen Typenbezeichnungen verwendet. Die Typen der Mehle sagen aus, wieviel natürliche Mineralstoffe in dem jeweiligen Mehl enthalten sind: so enthält ein Weizenmehl Type 1050 ca. 1,05 % Mineralstoffe. Je höher die Type des Mehles, um so dunkler ist auch das Mehl. Das hellste handelsübliche Mehl ist „Type 405", mit nur ca. 0,4 % Mineralstoffen.

Mehl besteht aus Eiweiß und Stärke. Die Eiweißqualität eines Weizenmehles ist entscheidend, ob der Teig genug Wasser bindet und elastisch genug ist, um aufzugehen. Das Eiweiß im Weizenmehl bindet nämlich während des Knetens die Wassermenge, es bildet sich der zähe und elastische Kleber. Mit Beginn des Backprozesses gibt das Eiweiß das Wasser dann an die Stärke ab, sie verkleistert und wird fest: das Brot ist fertig.

Nur Qualitätsmehle haben die Gabe, Wasser, wie in den Rezepten angegeben, zu binden und auch elastisch genug zu sein, um den Teig maximal aufgehen zu lassen. Wir haben gute Erfahrungen mit den verschiedensten Mehlen der Marke „DIAMANT" gemacht, diese Mehle liegen auch unseren Rezepten zugrunde.

Roggenmehle können keinen Kleber bilden, sie würden nicht aufgehen. Deshalb finden Sie in unseren Rezepten Roggenmehle mit Weizenmehlen kombiniert. Roggenmehle benötigen Säure, um Geschmack zu entwickeln, dazu empfehlen wir den handelsüblichen Sauerteig, die Zugabe von Essig, Buttermilch oder Joghurt.

Hefe

Die Hefe sorgt dafür, daß das Brot aufgeht: die im Mehl enthaltenen Zuckerstoffe werden von der Hefe zersetzt, dabei entsteht Gärung, Bläschen aus Kohlendioxyd blasen den Teig langsam auf.

Bei frischer Hefe achten Sie auf das Frischedatum! Ob Trockenhefe oder Frischhefe: sie wird immer als letzte Zutat in einen kleinen Krater in der Mitte der Backform plaziert. Nicht direkt mit Salz, Zucker oder Fett in Berührung kommen lassen.

Fett

Butter oder Margarine machen das Brot weicher und geben Geschmack. Auch hier auf Zimmertemperatur achten.

Salz

Salz gibt dem Brot Geschmack, es festigt den Kleber beim Kneten (Siehe unter: Mehl) und bremst das Aufgehen der Hefe im nötigen Rahmen. Bitte das Salz immer an den Rand der Backform verteilen, nicht mit der Hefe direkt in Kontakt bringen.

Zucker

Zucker ist eine wichtige Nährstoffquelle und wird gebraucht, damit das Brot besser aufgehen kann.

Sie können normalen Zucker, braunen Zucker oder auch Honig verwenden. Achten Sie bitte darauf, daß auch der Zucker am Rand der Backform verteilt wird. Zucker gibt dem Brot natürliche Süße und verstärkt die Bräunung.

Wasser (Flüssigkeiten)

Die Menge und die Temperatur der Flüssigkeiten sind sehr wichtig für den Erfolg Ihres Brotes. Messen Sie bitte alle Flüssigkeiten unbedingt genau ab oder wiegen Sie (z.B. 300 ml = 300 g) und nehmen Sie nur Flüssigkeiten, die Zimmertemperatur haben.

Die Menge von, zum Beispiel, Wasser muß entsprechend reduziert werden, wenn Sie Eier, Fruchtsaft, Käse oder Gemüse beigeben, da diese Produkte eigene Feuchtigkeit haben.

Beachten Sie bitte: immer zuerst die Flüssigkeit in die Backform geben.

Milch

Milch beeinflußt die Färbung der Kruste, gibt dem Brot mehr Geschmack und Bräune und macht es nährstoffreicher. Milch sorgt auch für die feinere Struktur und die Färbung im Inneren des Brotes.

Bei Gebrauch von frischer Milch reduzieren Sie die Menge des Wassers entsprechend. Geben Sie die Milch zusammen mit dem Wasser ein. Dann erst alle anderen Zutaten.

Frische Milch sollten Sie nicht benutzen, wenn Sie mit der Vorprogrammierung arbeiten. Es besteht die Gefahr, daß die Milch sauer wird.

Früchte und Nüsse

Bei einigen Rezeptvorschlägen können Früchte und Nüsse zugegeben werden. Geben Sie diese Zutaten erst nach dem zweiten Knetarbeitsgang in die Maschine. Sie hören dann einen Signalton, der Sie auffordert, die entsprechenden Zutaten hinzuzufügen.

Das Bedienungsfeld

① „Wahl"-Taste

Drücken Sie diese Taste zur Programmwahl.
Die Auswahl erfolgt in folgender Reihenfolge:
Normal – Französisch – Schnell – Vollkorn – Teig – Backen
Modell 404 ist ohne Vollkornprogramm

② „Vorprogrammierung"

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, das Einschalten des Gerätes zu einem späteren Zeitpunkt zu programmieren. Drücken Sie auf das linke Feld, so geht der Timer 10 Min. zurück (pro 1 x drücken). Drücken Sie hingegen auf das rechte Feld, so geht der Timer 10 Min. vor (pro 1 x drücken).
Achtung!
Diese Möglichkeit soll Sie nicht dazu anregen, den Brotbackautomaten unbeaufsichtigt backen zu lassen (s.a. Sicherheitshinweise). Sie soll Ihnen nur abnehmen, den Zeitpunkt für den Backbeginn ständig in Erinnerung zu behalten.

③ „Start"-Taste

Diese Taste startet das Gerät sofort – oder, wenn Sie die „Vorprogrammierung" eingestellt haben, zeitversetzt.

④ „Backkontrollschalter"

In der Mitte der beiden LED-Anzeigen befindet sich eine Taste. Nachdem Sie das Programm gewählt haben, drücken diese Taste und die rechte LED leuchtet auf. Dies bedeutet, daß Sie eine dunkle Kruste für Ihr Brot eingestellt haben.
Drücken Sie diese Taste ein zweites Mal, leuchtet die linke LED auf. Die Kruste Ihres Brotes wird nun heller.
Bei Modell 404 drehen Sie den Knopf nach rechts, um eine dunklere Kruste und nach links, um eine hellere Kruste zu erhalten.

⑤ „Stop"-Taste

Drücken Sie diese Taste für zwei Sekunden. Sie unterbrechen damit jeden Arbeitsvorgang. Sie können das Gerät nun neu programmieren.

Abwiegen der Zutaten

Mit Ihrem **Back-Profi** bekommen Sie eine Tasse und einen kombinierten großen und kleinen Meßbecher, die im oberen Teil der Styroporauflage bzw. in der Backform liegen, mitgeliefert.

Diese Untensilien sollen Ihnen das Abmessen und Wiegen erleichtern.

Sollten Sie diese Teile verlieren, können wir Ihnen diese kostenpflichtig nachliefern oder Sie rechnen wie folgt um:

1 Tasse	entspricht	150 g Mehl
1 grosser Messbecher	entspricht	1 gestrichener Eßlöffel
1 kleiner Messbecher	entspricht	1 gestrichener Teelöffel

Es steht Ihnen frei, Ihre Zutaten auch wie gewöhnt abzumessen und abzuwiegen.

Umrechnungstabelle

Zutat	Gewicht	Meßbecher, klein
Salz:	ca. 6g	1
	ca. 9g	1,5
	ca. 12g	2
	ca. 15g	2,5
	ca. 18g	3

Frischhefe	Trockenhefe	Meßbecher, klein
10 g	ca. 3g	1
20 g	ca. 6g	2
40 g	ca. 11g	4

Nützliche Informationen über Ihren Back-Profi

Dieses Kapitel soll Ihnen helfen, sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu machen.

Erklärung der Vorprogrammierung

Auf die vorher beschriebene Vorprogrammierung möchten wir jetzt noch einmal genauer eingehen und die Funktion erläutern:

Die ersichtliche Zeit auf dem Anzeigenfeld ist die genaue Zeit, die der **Back-Profi** für den Backvorgang braucht. Bitte bedenken Sie, daß die Vorprogrammierung nicht über 13 Stunden eingestellt werden kann.

Folgendes Beispiel:

Es ist 20:30 Uhr und Sie möchten Ihr Brot am nächsten Morgen um 7:30 Uhr gebacken haben:

1. Geben Sie alle Zutaten für Ihr Brot, wie im Rezept beschrieben, in die Backform.
2. Stellen Sie die Backform in den **Back-Profi**, bis diese einrastet.
3. Schließen Sie den Deckel.
4. Drücken Sie die „Programmwahl"-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
5. Wählen Sie die Helligkeit der Kruste mit dem „Backkontrollschalter".
6. Stellen Sie die Vorprogrammierung auf 11:00 Std., da es genau 11:00 Stunden dauert, bis das Brot komplett gebacken sein soll.
7. Drücken Sie die „Start"-Taste. Das Anzeigenfeld beginnt zu blinken und die Vorprogrammierung zählt nun rückwärts, bis die korrekte Zeit erreicht ist, um mit dem Arbeitsvorgang des Brotbackens zu beginnen.
   Haben Sie Punkt 7 ausgeführt! Achtung!
   Bitte denken Sie daran, daß Gerät niemals unbeaufsichtigt zu lassen (s.a. Sicherheitshinweise).

Wenn Sie mit der Vorprogrammierung arbeiten, bitte keine Zutaten verwenden, die leicht verderben können. (Milch, Eier, Käse etc.).

Warnhinweise auf dem Anzeigefeld

Bei der Anzeige: H:HH sollte der Deckel nicht geöffnet werden! Unfallgefahr! Das Gerät ist überhitzt!
Siehe auch Sicherheitshinweise!
Lassen Sie das Gerät für ca. 10 - 20 Minuten abkühlen.

Zeigt das Anzeigenfeld„:" an, ist der Netzstecker nicht richtig in die Steckdose gesteckt worden. Bitte überprüfen Sie in diesem Fall die Stromverbindung.

***

Folgende Programme stehen Ihnen zur Verfügung:

Normal

Dieses Programm wird am meisten verwendet, da es eigentlich das beste Ergebnis für alle Brotsorten verspricht.

Französisch

Bei diesem Programm ist die Knetphase und die Aufgehphase verlängert.

Schnell

Dieses Programm sollte nur bei normalem Weißbrot oder Variationen von Weißbrot verwendet werden. Das Brot kann bei diesem Programm kleiner ausfallen. Wählen Sie hier ausschließlich eine helle Kruste. Alle Zutaten müssen sofort in die Backform gegeben werden.

Vollkorn (nicht bei Gerät 404. Benutzen Sie hier bitte die im Rezeptteil angegebenen Programme)

Dieses Programm wird verwendet für Brotsorten mit kräftigen Mehlsorten wie Vollkorn-, Roggenmehlen und Schroten, die eine längere Knet- und Aufgehphase benötigen. Brot, das in diesem Programm gebacken wird, fällt in der Regel kompakter als normales Weißbrot aus.

Teig

Dieses Programm ermöglicht Ihnen, Teig für Brötchen, Pizza, Croissants etc. vorzubereiten. Bitte beachten Sie, daß dieses Programm nicht backt! Nach dem Programmende ertönt ein Signalton, der Sie daran erinnert, daß der Teig nun aus der Backform genommen werden muß.

Backen

Mit diesem Programm können Sie vorher bereiteten Teig nun backen. Geben Sie den Teig in die Backform und drücken Sie die Starttaste.

Brotbacken

Während des Knetvorganges ist es normal, daß Ihr **Back-Profi** geräuschvoll vibriert. Das liegt an dem kraftvollen Motor, der zum Teigkneten gebraucht wird.

1 **Entnehmen Sie die Backform:**

Ziehen Sie bitte am Griff der Backform, bis sie sich aus dem Gehäuse gelöst hat.
Bei Modell 404 drehen Sie die Backform nach links, um sie aus der Halterung zu lösen.

2 **Setzen Sie den Knethaken ein:**

Vergewissern Sie sich, daß der Knethaken richtig fest sitzt. Es gibt nur eine Position, den Knethaken korrekt einzusetzen.

3 **Geben Sie die Zutaten in die Backform:**

Gehen Sie bitte immer in der Reihenfolge der Rezepte vor:
Wasser, Flüssigkeiten zuerst, dann feste Zutaten und die Hefe zum Schluß. Zucker und Salz sollen am äußeren Rand verstreut werden. Wenn Sie die Hefe beigeben, formen Sie einen kleinen Krater in der Mitte und geben Sie die Hefe dort hinein.

4 **Stellen Sie die Backform in die Maschine zurück:**

Bevor Sie die Backform in die Maschine zurückstellen, wischen Sie die Backform von außen ab und stellen sie dann vorsichtig in die Maschine, bis sie einrastet.

5 **Schließen Sie den Deckel des Back-Profis.**

6 **Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose ein:**

Das Anzeigenfeld wird nun „0:00" zeigen.

7 **Wählen Sie das gewünschte Programm:**

Drücken Sie die „Wahl"-Taste und stellen das gewünschte Programm ein. Bei jedem Drücken der „Wahl"-Taste springt das Programm eine Stelle weiter nach rechts.

8 **Wählen Sie die Bräunung der Kruste:**

Stellen Sie die Helligkeit ein, in dem Sie auf die „Backkontroll"-Taste drücken, bis der gewünschte Bräunungsgrad eingestellt ist.
Bei Modell 404 drehen Sie den Knopf in die gewünschte Position.

9 **Stellen Sie die Vorprogrammierung ein:** (wenn gewünscht)

Benutzen Sie die Vorprogrammierung (Timer) nicht, wenn Sie verderbliche Zutaten verwendet haben.
Wenn Sie Punkt 9 benutzen, unbedingt beachten:
Achtung! Diese Möglichkeit soll Sie nicht dazu anregen, den Brotbackautomaten unbeaufsichtigt backen zu lassen (s.a. Sicherheitshinweise). Sie soll Ihnen nur abnehmen, den Zeitpunkt für den Backbeginn ständig in Erinnerung zu behalten.

(10) Starten Sie den Back-Profi:

Drücken Sie die „Start"-Taste für ca. 2 Sekunden, bis Sie einen Signalton hören. Die angegebene Zeit im Anzeigenfeld fängt nun an rückwärts zu zählen. Bitte sehen Sie hierzu die folgende Zeittafel:

Modell	402/403	404	405	406
Normal	2:40 Std.	2:40 Std.	2:40 Std.	3:20 Std.
Französisch	3:30 Std.	3:30 Std.	3:30 Std.	4:10 Std.
Schnell	1:30 Std.	2:00 Std.	1:30 Std.	2:20 Std.
Vollkorn	3:20 Std.	- - -	3:20 Std	4:00 Std.
Teig	1:20 Std.	1:20 Std.	1:20 Std.	1:40 Std.
Backen	0:50 Std.	0:50 Std.	0:50 Std.	0:70 Std.

Sollten Sie die Vorprogrammierung benutzen, wird die eingestellte Zeit angezeigt, wenn Sie die „Start"-Taste drücken.

Während Ihr **Back-Profi** die verschiedenen Stationen des Brotbackens durchläuft, wird jede Station durch ein Leuchtsignal im Bedienungsfeld angezeigt.

Während des zweiten Knetvorganges werden Sie einen Signalton hören. Jetzt können Sie Zutaten wie Früchte, Nüsse, Röstzwiebeln, Sonnenblumenkerne, Leinsamen usw. einfüllen.

(11) Fertigstellung: „Stop"-Taste drücken!

Hat das Gerät den Backvorgang beendet, hören Sie mehrere Signaltöne. Drücken Sie die „Stop"-Taste, öffnen den Deckel und entnehmen die Backform.

ACHTUNG!

Die Backform ist sehr heiß. Bitte unbedingt Topflappen oder dicke Handtücher verwenden, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Um das Brot aus der Backform herauszubekommen, stellen Sie die Backform einfach auf den Kopf und schütteln Sie, bis das Brot herausfällt. Legen Sie das gebackene Brot auf einen Rost zum Abkühlen. Nicht direkt auf den Boden oder auf Schalen stellen, da das Brot so Feuchtigkeit aufnimmt und in sich zusammenfällt. Sollte der Knethaken im Brot stecken, können Sie diesen einfach mit einem Messer oder einer Gabel entfernen.

(12) Abkühlen

Lassen Sie das Brot komplett abkühlen und schneiden Sie es erst nach ca. 15 – 20 Min. auf. Nach Ende des Backvorganges schaltet das Gerät automatisch auf „Abkühlen". In dieser Phase sinkt die Temperatur des Gerätes langsam ab. Sie können das Brot für ca. 60. Min. in Ihrem **Back-Profi** lassen, es ist aber besser, es möglichst schnell aus der Backform zu nehmen.

Programmschutz:

Die Modelle 402, 403, 405 und 406 sind mit einem Programmschutz ausgestattet. Sollte sich der Netzstecker versehentlich aus der Steckdose gelöst haben, oder die Stromzufuhr kurzfristig unterbrochen sein, und Sie stellen die Stromversorgung innerhalb 10 Min. wieder her, wird der Back-Profi automatisch mit dem angefangenen Programm fortfahren.

Allgemeine Hinweise

Vollkornmehle und Roggenmehle sind anders im Backverhalten als helle Weizenmehle. Das Brot wird kleiner und etwas fester, aber sehr schmackhaft.

Wenn Sie dem Teig Zusätze wie Leinsamen, Rosinen, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne usw. zufügen, wird er schwerer und das Brot deshalb auch etwas fester.

Selbstverständlich können Sie auch Sauerteigbrot oder andere Brotrezepte in dem **Back-Profi** zubereiten. Achten Sie jedoch auf die zulässige Gesamtmenge, wie in unseren Rezepten angegeben.

Fertige Backmischungen können Sie ebenfalls verwenden. Achten Sie jeweils bitte auf die Gewichtshinweise und das zulässige Gesamtgewicht des Brotes.

Die Mengenangaben der Hefe in den Rezepten beziehen sich auf Frischhefe. Möchten Sie Trokkenhefe verarbeiten, verändert sich die Menge: 7 g Trockenbackhefe entsprechen 25 g Frischhefe. Geben Sie die Frischhefe zerkleinert in die Backform, nachdem Sie Wasser, Gewürze und Mehl eingefüllt haben.

Mit wachsender Routine werden Sie bestimmt Ihr ganz persönliches Rezept entwerfen. Bitte achten Sie auf die Gesamtmenge.

Achtung! Beachten Sie die Sicherheitshinweise:
Das Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten lassen. Bei ungenau dosierten Zutaten, nicht erprobten Rezepten oder zu großer Teigmenge kann der Teig über den Rand der Backform steigen und auf das eingeschaltete Heizelement gelangen. Dann kann Rauch entstehen. In diesem Fall sofort Netzstecker ziehen, Deckel geschlossen halten und das Gerät abkühlen lassen, um einer Brandgefahr vorzubeugen. Gerät nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen oder anderen brennbaren Materialien arbeiten lassen.
Hinweis: Eine geringe Wasserdampfentwicklung ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

Bitte denken Sie daran, daß Brotbackformen Verschleißteile sind.
Sie können sie direkt bei unserem Kundenservice (siehe Sicherheitshinweise)
zum Sonderpreis nachbestellen.

Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung bitte den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

① Backform

Die Backform nicht in Wasser eintauchen! Innen und außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scharfen Reiniger und Scheuertücher verwenden, da diese Reiniger die Antihaftbeschichtung der Backform zerstören.

② Knethaken

Auch den Knethaken nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
Sollte sich der Knethaken sehr schwer aus der Backform lösen lassen, so geben Sie heißes Wasser in die Backform und lassen Sie es für einige Zeit in der Backform. Das heiße Wasser weitet die Verbindung des Knethakens und so läßt er sich dann einfach lösen.

③ Deckel und Sichtfenser

Deckel und Sichtfenster können Sie mit normalem Seifenwasser abwischen. Danach gündlich mit klarem Wasser nachwischen und trocknen lassen.

④ Innen

Bei Bedarf können Sie auch den Innenraum, in dem die Backform steht, reinigen. Auch hier bitte nur mit einem feuchten Tuch wischen.

Vergewissern Sie sich unbedingt, daß der Innenraum abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Um jedes Programm besser verstehen zu können, folgende Tabelle (alle Angaben in Minuten)

für die Geräte 402, 403, 405 sowie 404 und 406

402, 403, 405	Normal	Französisch	Schnell	Vollkorn	Teig	Backen
Kneten	10	18	14	10	20	0
Ruhe	20	40	0	25	0	0
Kneten	15	22	0	20	0	0
Ruhe	30	35	0	50	30	0
Aufgehen	40	45	33	45	30	0
Backen	45	50	43	50	0	50
Total	**160**	**210**	**90**	**200**	**80**	**50**
Abkühlen	60	60	60	60	60	60
1. Signalton *	40 Min. nach Start	75 Min. nach Start		50 Min. nach Start		
Punch down	64 Min. nach Start	99 Min. nach Start		74 Min. nach Start	39 Min. nach Start	

404	Normal	Französisch	Schnell		Teig	Backen
Kneten	10	18	20		20	0
Ruhe	20	40	0		0	0
Kneten	15	27	0		0	0
Ruhe	30	30	22		30	0
Aufgehen	40	45	35		30	0
Backen	45	50	43		0	50
Total	**160**	**210**	**120**		**80**	**50**
Abkühlen	60	60	60		60	60
1. Signalton *	40 Min. nach Start	75 Min. nach Start				
Punch down	64 Min. nach Start	99 Min. nach Start			39 Min. nach Start	

406	Normal	Französisch	Schnell	Vollkorn	Teig	Backen
Kneten	10	18	18	10	20	0
Ruhe	20	40	0	25	0	0
Kneten	20	27	0	25	0	0
Ruhe	35	40	20	50	35	0
Aufgehen	45	50	37	50	45	0
Backen	70	75	65	80	0	70
Total	**200**	**250**	**140**	**240**	**100**	**70**
Abkühlen	60	60	60	60	60	60
1. Signalton *	45 Min. nach Start	80 Min. nach Start		55 Min. nach Start		
Punch down	69 Min. nach Start	104 Min. nach Start		79 Min. nach Start	39 Min. nach Start	

Der "Punch Down" ist ein sehr kurzer Knetvorgang (6 Sek.), der während des Aufgehens dem Teig Kohlendioxyde entzieht.

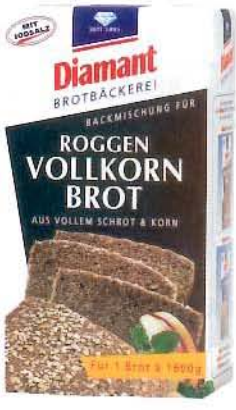
Beim Schnell-Programm müssen alle Zutaten sofort in die Backform gegeben werden, bei allen anderen Programmen nach dem Signalton.

Backen leicht gemacht!

Ein sicheres Gelingen interessanter Brote garantieren die

Brotbackmischungen von DIAMANT

die aus hochwertigen Zutaten wie z.B. Roggenschroten und -mehlen, Sauerteig, kräftigen Weizenmehlen und Jodsalz hergestellt werden.



. . . die Rezepte finden Sie auf den folgenden Seiten.

Diamant Brotbackmischung	Sauerteigbrot			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Sauerteig-Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* Variationen	30 g Röstzwiebeln oder 100 g Würfelspeck oder 20 g Kümmel			
Programm	schnell	schnell	schnell	schnell
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Diamant Brotbackmischung	Kutenholzer			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Kutenholzer-Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
* Variationen	30 g Röstzwiebeln oder 100 g Würfelspeck oder 20 g Kümmel oder 100 g Nüsse			
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Diamant Brotbackmischung	Roggenvollkornbrot			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Roggenvollkorn-Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	400 ml	400 ml	400 ml	400 ml
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* Variationen	100 g Walnußkerne oder 50 g geschälte Kürbiskerne			
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

*** VARIATIONEN** **Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.**

Diamant Brotbackmischung	Panino			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Panino-Brotbackmischung	330 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	220 ml	325 ml	325 ml	325 ml
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
* Variationen	keine			
Programm	schnell	schnell	schnell	schnell
Bräunung	hell	hell	hell	hell

Diamant Brotbackmischung	Sonntagsstuten			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Sonntagsstuten-Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* Variationen	125 g Rosinen oder 125 g Mandeln, gehobelt			
Programm	schnell	schnell	schnell	schnell
Bräunung	hell	hell	hell	hell

Diamant Brotbackmischung	Krustenbrot/Bauernbrot			
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Krustenbrot-/Bauernbrot-Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g	500 g
Wasser	350 ml	350 ml	350 ml	350 ml
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
* Variationen	30 g Röstzwiebein oder 100 g Würfelspeck oder 20 g Kümmel			
Programm	schnell	schnell	schnell	schnell
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

* VARIATIONEN

Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Wofür nehme ich welches Mehl ?

Besonders geeignet für Pizza, Kuchen, Feingebäck und Süßspeisen.

Für helle lockere Hefeteige, z.B. Weißbrot und Brötchen.
Durch den höheren Eiweißgehalt ist das Mehl besonders backstark. Es eignet sich für Teige mit „schweren" Zutaten, wie z.B. Zucker, Fett, Mandeln, Rosinen.

Für alle Weizen- und Roggenmischbrote.
Durch einen Anteil von dunklem Weizenmehl erhält man bei Mischbroten die lockere Porung des Brotes.

Für eine ballaststoffreiche gesunde Ernährung in allen Backbereichen.
Vollkorn-Weizenmehl enthält alle Bestandteile des vollen Korns und hat somit den höchsten Anteil an Vitaminen, Spurenelementen, Ballast- und Mineralstoffen.

Für alle Roggen- und Weizenmischbrote.
Bei höherem Anteil an Roggenmehl wird für die optimale Teiglockerung die Zugabe von z.B. Sauerteig, Essig, Zitrone oder Joghurt empfohlen.

Vollkorn-Roggenmehl / -schrot

Für ballaststoffreiche und kernige Roggenmischbrote.
Ein sehr hoher Anteil an Vollkorn-Roggenmehl /-schrot garantiert besondere Saftigkeit und eine längere Frischhaltung des Brotes.

ür die Lockerung des Teiges ist die Hefe nötig. Bei allen Rezepten wird Hefe zugegeben.

ezepte folgen auf den nächsten Seiten.

Rezepte mit Typenmehlen

Kräuterbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Buttermilch	300 ml	350 ml	350 ml	400 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1	1	1,5
Weizenmehl Type 550	250 g	300 g	300 g	350 g
Roggenmehl Type 1150	150 g	200 g	200 g	225 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* Kräutermischung tiefgefroren	nach Belieben 1/2 bis 1 Paket (ca. 25 g)			
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Dunkles Weizenmischbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Buttermilch	300 ml	350 ml	350 ml	400 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1	1	1,5
Weizenmehl Type 550	250 g	300 g	300 g	350 g
Roggenmehl Type 1150	150 g	200 g	200 g	225 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Roggenmischbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	250 ml	300 ml	300 ml	350 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Öl (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Zucker (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Weizenmehl Type 550	200 g	250 g	250 g	300 g
Roggenmehl Type 1150	200 g	250 g	250 g	300 g
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

* Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Rezepte mit Typenmehlen

Landbrot				
Gerätetyp	**402/403**	**404**	**405**	**406**
Zutaten				
Wasser	300 ml	350 ml	300 ml	420 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2,5
Weizenmehl Type 550	100 g	120 g	120 g	150 g
Weizenmehl Type 1050	100 g	120 g	120 g	150 g
Roggenmehl Type 1150	250 g	300 g	300 g	375 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2
Frischhefe	40 g	40 g	40 g	40 g
Programm	schnell	schnell	schnell	schnell
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Holsteiner Schrotbrot				
Gerätetyp	**402/403**	**404**	**405**	**406**
Zutaten				
Wasser	350 ml	400 ml	400 ml	500 ml
Sauerteigextrakt (großer Meßbecher)	1	1	1	1,5
Vollkorn-Roggenschrot	250 g	300 g	300 g	375 g
Weizenmehl Type 550	250 g	300 g	300 g	375 g
Salz (kleiner Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Hauser-Kienzle-Brot (Rotweinbrot)				
Gerätetyp	**402/403**	**404**	**405**	**406**
Zutaten				
Rotwein	150 ml	200 ml	200 ml	250 ml
Wasser	150 ml	200 ml	200 ml	250 ml
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Zucker (großer Meßbecher)	1	1	1	1,5
Vollkorn-Roggenschrot	125 g	165 g	165 g	200 g
Vollkorn-Weizenmehl	125 g	165 g	165 g	200 g
Dinkelmehl	90 g	140 g	140 g	175 g
* Sonnenblumenkerne	180 g	220 g	220 g	300 g
Frischhefe	15 g	15 g	15 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Vorgestellt von Bodo H. Hauser und Ulrich Kienzle
in der ZDF/3SAT-Sendung „Tips und Trends"

*** Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.**

Rezepte mit Typenmehlen

Texanisches Pfefferbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Buttermilch	350 ml	425 ml	425 ml	525 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1	1	1
Weizenmehl Type 550	350 g	400 g	400 g	525 g
Roggenmehl Type 1150	150 g	200 g	200 g	225 g
Salz (kleiner Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* grüne Pfefferkörner (gr. Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Schwäbisches Leinsaatbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	300 ml	350 ml	350 ml	420 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1	1	1,5
Vollkorn-Roggenschrot	200 g	250 g	250 g	300 g
Weizenmehl Type 1050	200 g	250 g	250 g	300 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Kümmel gemahlen (kleiner Meßbecher)	1/4	1/4	1/4	1/2
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
* Leinsamen	40 g	50 g	50 g	60 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Ganzkornbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	300 ml	350 ml	350 ml	450 ml
Roggenmehl Type 1150	125 g	150 g	150 g	200 g
Vollkorn-Roggenschrot	125 g	150 g	150 g	200 g
Weizenmehl Type 1050	125 g	150 g	150 g	200 g
Quetschkörner vom Bäcker	125 g	150 g	150 g	200 g
Sauerteig vom Bäcker	40 g	50 g	50 g	65 g
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Salz (kleiner Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Sirup oder Zucker (kl. Meßbecher)	1	1	1	1,5
Kümmel gemahlen (kl. Meßbecher)	1/2	1/2	1/2	3/4
mit Teigprogramm 10 Min. verkneten und über Nacht - ca. 12 Stunden - im Backautomaten stehen lassen, dann backen:				
Programm	Vollkorn	Vollkorn	Vollkorn	Vollkorn
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

* Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Rezepte mit Typenmehlen

Katenbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Buttermilch	400 ml	500 ml	500 ml	650 ml
Vollkorn-Roggenschrot	320 g	400 g	400 g	500 g
Vollkorn-Weizenmehl	80 g	100 g	100 g	130 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Margarine	40 g	50 g	50 g	65 g
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Mischbrot mit Vollkorn-Roggenschrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	125 ml	150 ml	150 ml	200 ml
Magermilch Joghurt	125 ml	150 ml	150 ml	200 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	300 g	300 g	400 g
Vollkorn-Roggenschrot	90 g	110 g	110 g	150 g
Öl (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Zucker (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Salz (kleiner Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	hell	hell	hell	hell

Bananenbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Milch	200 ml	250 ml	250 ml	300 ml
Weizenmehl Type 550	375 g	450 g	450 g	550 g
Honig (großer Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Salz (kleiner Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Butter	40 g	60 g	60 g	80 g
Vanillezucker (kleiner Meßbecher)	1/2	1/2	1/2	3/4
Bananen, zerdrückt	1/2 Banane	1 Banane	1 Banane	1,5 Banane
Frischhefe	15 g	20 g	20 g	25 g
* Walnußkerne	50 g	60 g	60 g	80 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	hell	hell	hell	hell

*** Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.**

Rezepte mit Typenmehlen

Roggenschrotbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	300 ml	350 ml	350 ml	420 ml
Essig (großer Meßbecher)	1/2	1	1	1,5
Volkorn-Roggenschrot	200 g	250 g	250 g	300 g
Weizenmehl Type 1050	200 g	250 g	250 g	300 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Kümmel gemahlen (kleiner Meßbecher)	1/2	1/2	1/2	3/4
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Vollkornmischbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	300 ml	350 ml	350 ml	420 ml
Essig (großer Meßbecher)	1/2	1	1	1,5
Vollkorn-Weizenmehl	200 g	250 g	250 g	300 g
Roggenmehl Type 1150	200 g	250 g	250 g	300 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Kümmel gemahlen (kl. Meßbecher)	1/2	1/2	1/2	3/4
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Rosinenstuten				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Milch	200 ml	250 ml	250 ml	300 ml
Weizenmehl Type 550	375 g	450 g	450 g	550 g
Margarine	30 g	40 g	40 g	50 g
Zucker (großer Meßbecher)	2,5	3	3	4
Salz (kleiner Meßbecher)	3/4	1	1	1,5
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
* Rosinen	60 g	75 g	75 g	100 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	hell	hell	hell	hell

* Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.

Rezepte mit Typenmehlen

Nußbrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	375 ml	450 ml	450 ml	550 ml
Essig (großer Meßbecher)	1	1,5	1,5	2
Vollkorn-Roggenschrot	200 g	250 g	250 g	300 g
Weizenmehl Type 550	250 g	300 g	300 g	375 g
Roggenmehl Type 1150	125 g	150 g	150 g	175 g
Salz (kleiner Meßbecher)	2	2,5	2,5	3
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
* Walnußkerne	75 g	100 g	100 g	125 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	dunkel	dunkel	dunkel	dunkel

Feines Weizenbrot: Ideal für Party - und Lachshäppchen				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	220 ml	275 ml	275 ml	330 ml
Weizenmehl Type 550	400 g	500 g	500 g	600 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	2	2	2,5
Zucker (kleiner Meßbecher)	1/2	1/2	1/2	3/4
Frischhefe	10 g	10 g	10 g	10 g
	mit Teigprogramm 10 Min. verkneten und über Nacht - ca. 12 Stunden - im Backautomaten stehen lassen. Dann auf Programm "Französisch" und "hell" backen.			
Programm	Französisch	Französisch	Französisch	Französisch
Bräunung	hell	hell	hell	hell

Englisches Teebrot				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Milch	250 ml	300 ml	300 ml	375 ml
Weizenmehl Type 550	375 g	450 g	450 g	550 g
Zucker (großer Meßbecher)	2,5	3	3	4
Salz (kleiner Meßbecher)	3/4	1	1	1,5
Butter	30 g	30 g	30 g	40 g
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Programm	normal	normal	normal	normal
Bräunung	hell	hell	hell	hell

*** Sie können diese Zutaten nach dem 1. Signalton (siehe Tabelle Seite 14) zufügen. Diese werden dann vorsichtig unter den Teig gehoben.**

Rezepte mit Typenmehlen

Pizzateig - für zwei Backbleche				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Weizenmehl Type 405	500 g	500 g	500 g	500 g
Olivenöl (großer Meßbecher)	5	5	5	5
Salz (kleiner Meßbecher)	1	1	1	1
Zucker (großer Meßbecher)	1	1	1	1
Frischhefe	40 g	40 g	40 g	40 g
Programm	Teig	Teig	Teig	Teig
	Nach Fertigstellung den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Nach Belieben belegen, 30 Min. gehen lassen. Dann bei 200° - 220°C im Ofen ca. 20 - 30 Min. backen.			

Weizenvollkornbrötchen				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Wasser	220 ml	220 ml	220 ml	220 ml
Vollkorn-Weizenmehl	180 g	180 g	180 g	180 g
Weizenmehl Type 550	180 g	180 g	180 g	180 g
Margarine	30 g	30 g	30 g	30 g
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	1,5	1,5	1,5
Frischhefe	20 g	20 g	20 g	20 g
Ergibt:	10 Brötchen	10 Brötchen	10 Brötchen	10 Brötchen
Programm	Teig	Teig	Teig	Teig
	Nach Fertigstellung den Teig aus dem Gerät nehmen und runde Brötchen formen; 30 - 45 Min. zugedeckt auf gefettetem Backblech gehen lassen, mit Milch bestreichen und bei 200°C ca. 25 Min. im vorgeheizten Ofen backen.			

Freundschaftsbrötchen				
Gerätetyp	402/403	404	405	406
Zutaten				
Milch	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml
Weizenmehl Type 550	380 g	380 g	380 g	380 g
Zucker (großer Meßbecher)	1,5	1,5	1,5	1,5
Salz (kleiner Meßbecher)	1,5	1,5	1,5	1,5
Butter	30 g	30 g	30 g	30 g
Ei	1	1	1	1
Frischhefe	40 g	40 g	40 g	40 g
Ergibt:	10 Brötchen	10 Brötchen	10 Brötchen	10 Brötchen
Programm	Teig	Teig	Teig	Teig
	Nach Fertigstellung den Teig aus dem Gerät nehmen und runde Brötchen formen; ca. 45 Min. zugedeckt auf gefettetem Backblech gehen lassen, mit verquirltem Ei bestreichen, im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.			

Wir danken allen, die bei der Entwicklung dieser Rezepte geholfen haben und wünschen allen Anwendern viel Spaß beim Backen.

Vielen Dank an: Frau Ute Tönsmann, Frau Ursula Meyer, Dieter Schwerdtmann, Ralf Wolter
und der DIAMANT Mühle Hamburg.

Tips zum Brotbacken...

Es gibt eine Menge Faktoren, die Einfluß auf das gebackene Endprodukt haben können. Die meisten typischen Probleme haben die gleiche Ursache. Die verwendeten Zutaten standen nicht im richtigen Verhältnis zueinander – oder, was noch schlimmer ist, sie waren nicht frisch und erbrachten folglich nicht die gewünschte Leistung.

Mit zunehmender Erfahrung im Brotbacken werden Sie feststellen, daß die Änderung von bestimmten Zutaten es erforderlich macht, die Menge der anderen Zutaten darauf abzustimmen. Wenn Sie zu den leckeren Frühstücksbrötchen als Besonderheit Rosinen hinzufügen, werden Sie feststellen, daß sie zu süß werden, wenn die im Rezept angegebene Zuckermenge nicht reduziert wird. Trockenfrüchte enthalten geballte Ladungen Zucker. Käse schmilzt und macht die Teigmischung zu flüssig, wenn Sie nicht weniger Wasser als vorgesehen zugeben. Passen Sie also gut auf und überlegen Sie sich die Konsequenzen beim Kreieren Ihrer leckeren Rezepte.

Ein einfacher Tip zur Vermeidung von Problemen ist, die trockenen Zutaten zu mischen, bevor Sie in die Maschine gegeben werden. Wiegen Sie die Zutaten sorgfältig ab, mischen Sie sie locker und geben Sie sie dann in die Brotbackform. Seien Sie geduldig dabei und versuchen Sie, keine Zutaten auf andere Geräteteile zu verschütten.

Es folgen einige Beispiele von nicht gelungenem Brot und die Gründe, die dazu führten.

Mein Brot ist zusammengesackt!

1.Ist das Brot in der Mitte eingefallen, so kann das unterschiedliche Ursachen haben. Während der Ruhe -, Aufgeh - und Backphase darf der Deckel auf keinen Fall geöffnet werden. Beobachten Sie die Vorgänge nur durch das Sichtfenster.Eine weitere Ursache könnte aber auch eine zu hohe Flüssigkeits-oder Hefemenge sein. Ist dabei das Innere des Brotes (die Krume) klitschig, dann sollten Sie zunächst die Flüssigkeitsmenge und evtl. zusätzlich die Hefemenge reduzieren. Hat die Krume eine normale Beschaffenheit (nicht klitschig), verwenden Sie bitte nur die halbe Hefemenge. Wenn Sie Dosenfrüchte oder-gemüse verwenden, müssen Sie diese sehr gut abtropfen lassen und sie trocken tupfen, bevor Sie sie zugeben. Sie haben in der Zeit, die sie im Regal verbracht haben, besonders viel Flüssigkeit aufgesogen.

2. Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Brotbackform. Wenn Sie es länger als empfohlen in der Form lassen, nimmt es einen großen Teil der während des Abkühlungsprozesses abgegebenen Feuchtigkeit wieder auf.

3. Versuchen Sie es mit einer anderen Mehlsorte. Manchmal sind zusammengesackte Brote auch auf zu grobes Mehl zurückzuführen. Durch die Hefe ist das Mehl zwar gegangen, aber nicht in der Lage gewesen, die Form zu halten.

4. Brote mit Käse sind köstlich, aber jede Käsesorte hat ihren eigenen Feuchtigkeitsgehalt. Es ist schwierig, genau das richtige Gleichgewicht zwischen Käse und Wasser zu finden.

Die Mitte ist klitschig!

1. Wenn die Brotmitte noch klitschig ist, kann das mit der Mehlsorte zusammenhängen. Oft passiert das bei Vollkorn-Mehlen, aus Roggen, Kleie oder Vollweizen. Versuchen Sie es mit einer zusätzlichen Knetphase beim Bakken dieser Brotsorten. Lassen Sie den Teig nach Beendigung der ersten Knetphase wie gewohnt gehen, stoppen Sie dann das Gerät. Schalten Sie es dann wieder ein. Es durchläuft jetzt alle Phasen noch einmal von vorn, wodurch mehr Luft in den Teig gepumpt und Wasser gebunden wird.

2. Durch feuchte Zutaten wie Dosenfrüchte, Joghurt oder Apfelmus kann das Innenleben des Brotes zu feucht werden. Reduzieren Sie solange eßlöffelweise die anderen Flüssigkeiten, bis Sie ein besseres Ergebnis erzielen.

Das Brot ist ballonartig angeschwollen!

1. Wenn das Brot höher als geplant aufgegangen ist, haben Sie zuviel Hefe verwendet. Sehen sie sich Ihre Hefeart genau an und achten Sie darauf, daß Sie die Menge akkurat abwiegen.

Tips zum Brotbacken...

Das Brot ist ballonartig angeschwollen!

2. Zu viel Zucker kann dazu führen, daß die Hefe zu sehr treibt. Reduzieren Sie die Zukkermenge und seien Sie vorsichtig mit Zutaten wie Trockenfrüchten und Honig. Beide sind Zucker in Rohform.

3. Reduzieren Sie die Wassermenge um einen Eßlöffel. Dann werden Sie merken, daß bei weniger Flüssigkeit die Hefe weniger heftig reagiert.

4. Bisweilen führt fein gemahlenes Mehl dazu, daß das Brot zu sehr aufgeht. Bei feineren Mehlen ist nicht so viel Hefe nötig wie bei schwereren oder gröberen Mehlen.

Baumrinde?

1. Wenn Ihr Brot aussieht, als wenn es in den Wald gehört, dann fehlt ihm wahrscheinlich Feuchtigkeit. Wenn der Teig zu trocken ist, läßt er sich nicht richtig kneten. Reduzieren Sie entweder die Mehlmenge um 1/8 Tasse oder erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge eßlöffelweise, bis Sie die perfekte Kombination gefunden haben.

Sicherheit über alles

1. Beim Kneten von schweren Teigen oder bei verlängerten Knetzeiten kann es geschehen, daß das Gerät auf der Arbeitsfläche vibriert. Achten Sie darauf, daß es auf einer stabilen, flachen Oberfläche, weit weg von der Kante, steht.

Oben in den Bergen

1. Wenn Sie in einer hochgelegenen Gegend leben, haben Sie unter Umständen Probleme, die einzigartig für Ihre Höhenlage sind. Der niedrige Luftdruck in den Bergen bietet Ihrer Hefe weniger Widerstand und die Brotmischung kann die durch die größere Ausdehnung bewirkte Form nicht halten. Reduzieren Sie die Hefemenge um 1/4 Teelöffel. Dadurch geht das Brot u.U. langsamer auf.

2. Sie können auch die Wassermenge um bis zu 1/8 Tasse reduzieren.

3. Die Alternative wäre ein feiner gemehlenes Mehl. Es ist leichter und kann seine Form in Höhenlagen besser halten.

Ziegelsteine gefällig?

1. Wenn Sie steingemahlenes oder Weizenvollkornmehl verwenden, kann es sein, daß der Laib flacher ausfällt. Wenn Ihr Brot allerdings gar nicht aufgeht, dann prüfen Sie die Hefe. Haben Sie sie vergessen? Wenn das Brot nur sehr wenig aufgegangen ist, war die Hefe vielleicht alt. Sie können Hefe testen, indem Sie einen Teelöffel Zucker mit einem Eßlöffel Hefe in einer halben Tasse lauwarmen Wassers mischen. Wenn die Mischung sich innerhalb von 15 Minuten verdoppelt hat, ist Ihre Hefe frisch.

2. Zu kaltes oder zu warmes Wasser führen auch dazu, daß Hefe nicht richtig treibt.

3. Überprüfen Sie Ihre Salzmenge. Sie haben doch nicht etwa statt eines Teelöffels einen Eßlöffel voll genommen?

Weitere Faktoren, die sich negativ auf das Brot auswirken

Umwelt – Die Luftfeuchtigkeit, Temperatur und Wasserqualität der Gegend in der Sie wohnen, können sich auf das Brot auswirken. Versuchen Sie, die Zutatenmenge auf unterschiedliche Weise zu reduzieren, um das für Ihre Gegend beste Resultat zu erzielen.

Häufige Fragen

Wieso geht das Brot jedes Mal unterschiedlich auf und sieht anders aus?

Die Form und Höhe des Brotes hängen von der Zimmertemperatur und der Ruhezeit ab, wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist. Außerdem haben Schwankungen bei der Abmessung der Zutaten Auswirkungen auf das Endprodukt.

Warum ist das Brot nicht aufgegangen?

Wenn Sie vergessen, Hefe zuzugeben oder das Knetmesser einzusetzen, bleibt das Brot flach. Wenn die verwendete Hefe alt ist oder Sie nicht genügend Hefe zugeben, fällt das Brot kleiner als normal aus.

Warum riecht das Brot schlecht?

Wenn Sie zuviel Hefe oder Zutaten verwendet haben, die nicht frisch waren, führt das dazu, daß das Brot schlecht riecht. Das Schnellbackverfahren erfordert eine größere Menge Hefe. Das kann zu einem stärkeren Geruch führen. Weiterhin haben Schwankungen in der Zutatenmenge einen Einfluß auf das Endprodukt.

Warum ist die Beschaffenheit des Brotes so grob?

Da das Brot die Form eines Hüttenbrotes hat und nicht lang ist wie das handelsübliche Brot, bedeutet das, daß es in vertikaler Richtung aufgeht und gebacken wird. Dadurch erhält es eine Beschaffenheit, die sich von im Laden gekauftem Brot unterscheidet.

In der Mitte des Brotlaibs ist ein Loch. Woher kommt das?

Beim Kneten des Brotes sammeln sich bisweilen Gasbläschen an. Wenn sie während des Zubereitungsprozesses nicht herausgedrückt werden, kann es passieren, daß die Bläschen beim Backen im Brot eingeschlossen bleiben.

Beim Herausziehen des Brotes kam das Knetmesser mit heraus. Warum?

Das ist völlig in Ordnung. Das Knetmesser ist herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern. Benutzen Sie einfach eine Gabel oder ein ähnliches Instrument, um es zu entfernen. Nehmen Sie NICHT die Finger. Das Innere des Brotes ist u. U. noch sehr heiß. Zerkratzen Sie die Oberfläche des Messers beim Entfernen nicht.

Warum kann die Zeitschaltuhr nicht auf weniger als 2 Std. 40 Min. oder länger als 13 Std. eingestellt werden?

Die Zeitschaltuhr benötigt mindestens 2 Stunden und 40 Minuten, um alle notwendigen Verfahren zu beenden. Das Schnelle Brot kann jedoch in 2 Stunden gebacken werden, ohne die Zeitschaltuhr einzuschalten. Wenn die Zutaten länger als 13 Stunden ungebacken in der Maschine liegen bleiben, können sie verderben.

Warum kann ich Rosinen und andere Zutaten nicht zusammen mit den Grundzutaten zugeben?

Damit der Laib aufgehen kann und seine Form behält, dürfen Rosinen und andere Zutaten erst später zugegeben werden. Wenn sich die Zutaten beim Knetvorgang bereits im Teig befänden, würden sie außerdem bis zur Unkenntlichkeit zerstückelt. Zutaten klumpen auch oft zusammen und verteilen sich nicht gleichmäßig im Teig. Nach dem Ende der ersten Pieptonsequenz können Sie Zutaten hinzufügen. Beim Schnellbackverfahren dürfen keine Zutaten beigegeben werden.

Beim Teigzubereitungsverfahren läßt sich die Zeitschaltuhr nicht einschalten. Wieso nicht?

Der Teig würde durch langes Liegen in der Brotbackform verderben.

Häufige Fragen

Kann ich die Menge der Zutaten halbieren oder verdoppeln?

Nicht ohne weiteres. Die Brotbackmaschine ist für eine optimale Zutatenmenge für das Kneten, Mischen und Backen bestimmter Brotgrößen konzipiert. Wenn Sie zu wenig verwenden, löst sich das Knetmesser und vermengt die Zutaten nicht richtig. Wenn Sie zu viel verwenden, geht das Brot über den Rand der Brotbackform hinweg auf und wird nicht gebacken.

Kann ich statt Trockenmilchpulver Frischmilch verwenden?

Das können Sie, aber Sie müssen dann die im Rezept angegebene Wassermenge um die verwendete Menge Milch reduzieren. Frischmilch ist nicht empfehlenswert, wenn Sie mit der Zeitschaltuhr arbeiten, weil die Milch bis zum Beginn des Backverfahrens sauer werden könnte.

Wenn ich die Brotbackmaschine nachts benutze, macht sie ein Geräusch? Warum?

Da die Maschine mit dem Knet- und Gehverfahren beginnt, um zum Frühstück fertig zu sein, arbeiten der Motor und die Luftschlitze und erzeugen dabei ein leises Geräusch.

Was passiert, wenn ich das Brot nach dem Backen nicht aus der Brotbackform nehme?

Das Brot kühlt ab und während dieser Auskühlperiode wird Feuchtigkeit aufgenommen. Da die Belüftungsphase nach dem Backen 3 Minuten beträgt, wird verhindert, daß das Brot zu feucht wird. Für ein optimales Backergebnis sollten Sie allerdings das Brot aus der Backform nehmen und es auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Die Kruste ist mal hell, mal dunkel. Warum?

Prüfen Sie, ob sie den BACKKONTROLL-SCHALTER richtig eingestellt haben. Für eine sehr dunkle Kruste stellen Sie den Schalter auf „dark" (dunkel), für eine sehr helle Kruste auf „light" (hell). Sie können sich noch umentscheiden, BEVOR das Backkontrolllämpchen angeht, aber wenn der Backprozeß eingesetzt hat, dürfen Sie den Krustenschalter NICHT mehr betätigen.

Was ist der Grund dafür, daß das Brot bis zum Deckel und bis zum Blickfenster aufgeht?

Sie haben zu viel Hefe und/oder Zucker genommen, was zu einer stark vermehrten Bildung von Gasbläschen im Brot geführt hat.

Warum kann ich mit dem Schnellbackverfahren kein Früchtebrot backen?

Weil die Zeit, in der der Teig geht, für das SCHNELLBACKVERFAHREN reduziert ist, ist es nicht empfehlenswert, Früchtebrot damit zu backen. Zusätzliche Zutaten wirken sich stark auf die Backzeit aus und Früchtebrot läßt sich mit diesem Backverfahren nicht zufriedenstellend backen.

Das Gerät scheint bei schwereren Teigen langsamer zu arbeiten. Stellen schwerere Teigmischungen ein Problem für die Maschine dar?

Nein. Es ist eine Besonderheit der Maschine, daß das Knetmesser bei schwereren Rezepten langsamer arbeitet. Das deutet nicht auf ein Problem hin, es ist jedoch ratsam, einen zusätzlichen Eßlöffel Flüssigkeit hinzuzugeben.

Garantie-Urkunde

Back-Profi Le CAF

Modell-Nr.: BGB402, BGB403, BGB404, BGB 405, BGB406

(Betreffendes Modell bitte ankreuzen)

Gekauft am:

bei:

Stempel und Unterschrift des Händlers

Für den Käufer ist der Händler, der dieses Gerät geliefert hat, als Vertragspartner zuständig. Der Händler leistet für das Gerät eine Garantie auf einwandfreies Material und fehlerfreie Fertigung von 6 Monaten ab Kaufdatum. Ansprüche, die über den kostenlosen Ersatz schadhaft gewordener Teile dieses Gerätes hinausgehen, sind von der Garantie nicht gedeckt. Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, sind ausgeschlossen.

Voraussetzung für einen Gewährleistungsanspruch gegen den Händler ist die Vorlage des Kaufbelegs (Rechnung oder Kassenzettel), sowie dieser Garantie-Urkunde.

Bei Verlust der Garantie-Urkunde erlischt jeder Garantieanspruch. Auch berechtigte Garantieansprüche bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie nicht gedeckt sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung, durch Fremdeingriffe sowie durch äußere Einwirkungen (Sturz, Schlag, Wasser etc.) bzw. höhere Gewalt entstanden sind.

Technische Daten

Stromversorgung : 230V/50HZ

Stromanschluß : Schukostecker, werkseitig fest montiert

Leistungsaufnahme : 600 W

Backmenge : BGB402 / BGB403 = bis zu 750 g

BGB404 / BGB405 = bis zu 1000 g

BGB406 = bis zu 1500 g

Geräuschemission (EN 60704 Teil 1 und 2)
Schalldruckpegel < 70 dB (A) bei eingeschaltetem Rührwerk

Sonstige Funktion : Timer für verzögerten Backbeginn

Abmessungen :	Gewicht :
BGB402 = 39.5 x 28 x 38	8.50 kg
BGB403 = 38.5 x 28 x 38.5	8.00 kg
BGB404 = 36.5 x 34 x 43.5	8.50 kg
BGB405 = 43.5 x 30.5 x 39	8.80 kg
BGB406 = 43.5 x 31 x 46	10.00 kg

Bescheinigung des Herstellers/Importeurs :

Hiermit wird bescheinigt, daß die Brotbackautomaten in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der EN 55014: 1987/A2 : 1990 funkentstört sind.

UNIMARK Handelsges. m. b. H., Hamburg
(Achtung! Kundendienstadresse siehe unter Sicherheitshinweise!)
Technische Änderungen vorbehalten !

TÜV PRODUCT SERVICE GS geprüfte Sicherheit CE

QI98-2451